53e Année. — N° 28 12 Juillet 1936

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

Nous informons nos abonnés et correspondants que depuis le 1er juin, les bureaux du « Progrès Agricole et Viticole » sont transférés 1 *bis*, rue de Verdun (*Place de la Comédie*).

CHRONIQUE

Pour la défense de la viticulture

Au cours de la 29e Assemblée générale de la Fédération des Associations viticoles tenue à Narbonne, sous la présidence de M. Henri Maillac, les 15 et 16 juin derniers, diverses questions ont été étudiées.

Tout d'abord, délibère la section des grands crus, sous la présidence de M. le baron Le Roy : elle renouvelle les vœux antérieurement émis sur :

1° L'interdiction de circulation de tous les alcools étrangers, sur le territoire de la région délimitée de Cognac ;
2° la marque de garantie ;
3° le développement de l'exportation ;
4° le statut du vin mousseux d'origine ;
5° la répression des fraudes en ce qui concerne les hybrides.

L'Assemblée se réunit ensuite en séance plénière sous la présidence de M. Maillac.

Le Président de la C. G. V. insiste sur la nécessité impérieuse de poursuivre strictement l'application du statut viticole demandé par la Fédération au cours du dernier exercice.

L'expérience a permis de révéler des imperfections ou des insuffisances. On devra supprimer les premières et remédier aux secondes.

L'Assemblée aborde ensuite l'étude des questions à l'ordre du jour et adopte différents vœux concernant :

1° L'amélioration du crédit agricole ;

2° L'abrogation de certaines dispositions législatives sur les allocations aux victimes des calamités agricoles ;

3° La création d'une caisse nationale d'assurances agricoles obligatoires ;

4° L'endettement agricole ;

5° La réduction des droits de consommation sur les alcools.

*
* *

Réunie à Paris le 26 juin, la Commission interministérielle de la viticulture a aussi émis un certain nombre de vœux importants :

a) *Sur l'échelonnement :*

« La C. I. V. émet l'avis : 1° que l'article 8 soit appliqué, quelle que soit l'importance des disponibilités, afin d'obtenir que les cours des vins à 9° ne soient pas inférieurs à 10 fr., ce prix étant reconnu nécessaire pour assurer la rétribution normale de la production et pour, d'autre part, assurer le ravitaillement régulier du marché pendant la durée de la campagne, l'échelonnement des sorties permettant seul d'éviter le retour du désordre sur le marché ;

2° Que le décret du 23 octobre, sur le financement, soit maintenu afin d'assurer l'avance de 4 francs le degré-hecto sur les vins libres conservés dans les chais, le prêt devenant obligatoire du fait de la sécurité absolue qu'assure le décret du 23 octobre au prêteur ;

3° Que soit maintenu la régie commerciale de l'alcool pour permettre par le report des quantités du contingent acquis par l'Etat, la constitution d'une masse de manœuvres d'alcool de vin qui doit permettre l'achat sur le contingent de l'alcool produit par l'opération de l'assainissement du marché ;

4° Que soit maintenu l'application de l'article 6 du décret-loi afin d'assurer l'écoulement des sous-produits et des lies et déchets de cave. »

b) *Sur le financement :*

« La Commission interministérielle de la Viticulture émet le vœu : que conformément à l'article 4 du décret du 23 octobre 1936, la durée d'application des dispositions insérées dans ledit décret pour assurer le financement des récoltes de vins soit définitivement prorogée ; que les avances sur vins en cave consenties aux producteurs par application du décret du 23 octobre 1935 ne soient pas assimilées à un crédit de campagne comportant une échéance à date fixe et unique.

Qu'en conséquence les effets souscrits en contre-partie de ces avances gagées sur vins en cave puissent être prorogés au gré de l'emprunteur tant que le vin qui a fait l'objet d'une inscription régulière auprès du service des C. I. n'est pas sorti de la cave du producteur.

Que l'inscription en garantie sur existants en cave ne soit pas exclusivement du prêt à court terme avec caution sur récolte à venir, prêt qui restera soumis aux règles usuelles adoptées par le Crédit Agricole. La Caisse natio-

nale de Crédit Agricole demandera cette prorogation dès maintenant pour que le décret intervienne en temps utile.

Etant donné que la durée d'application du décret-loi du 23 octobre sera prorogée, rien ne s'opposera à ce que les ventes puissent être échelonnées de façon satisfaisante. Toutefois le remboursement des prêts devra s'effectuer dès le moment où le vin sera sorti de la cave. »

c) *Sur les tarifs de transport* :

« Considérant que les raisons qui ont déterminé le Gouvernement à imposer aux réseaux de chemins de fer une réduction temporaire sur les tarifs de transports concernant les vins et les cidres, de 33 o/o durant le premier trimestre 1935 et de 25 o/o depuis, subsistent entièrement du fait de la surproduction permanente du vin et ne disparaîtront pas de longtemps, tout au moins tant que la caisse des alcools n'aura pas de réserves suffisantes pour parer aux dépenses qui peuvent résulter de la distillation de quantités considérables de vins à la suite de récoltes abondantes comme en 1934 et 1935; considérant qu'il convient donc de consolider cette réduction et de lui donner un caractère permanent et définitif.

Considérant que l'impôt de 10 o/o perçu sur les tarifs de transports sur les vins est le seul qui ait été maintenu sur les produits et denrées agricoles.

Qu'il constitue aujourd'hui un impôt d'exception que ne justifie plus le prix du vin à l'heure actuelle.

Emet le vœu que le Gouvernement supprime l'impôt de 10 o/o perçu sur le transport des vins par les chemins de fer, qu'il refuse l'homologation des barêmes proposées par les Compagnies de chemins de fer et demande aux réseaux de faire des propositions nouvelles de tarifs pour le transport des vins et le retour des récipients vides, comportant dans leur ensemble une réduction au moins égale à la réduction temporaire de 25 o/o, non compris la suppression de l'impôt de 10 o/o dont doivent bénéficier les usagers du rail, ainsi que cela a eu lieu pour les autres produits agricoles. »

« La Commission interministérielle de la viticulture :

Considérant que les frais de transport par fer pour les alcools sont extrêmement élevés ;

Considérant la nécessité de dégrever ces transports ;

Emet le vœu : qu'ils soient abaissés au taux d'avant-guerre multiplié par le coefficient cinq ».

Dans une dernière séance, la Commission s'est prononcée pour le maintien de la législation actuelle et a fixé pour l'irrigation limite des des vignes les dates du 5 août pour l'Algérie, du 10 août pour le Midi et du 15 août pour les autres régions.

Le projet de création d'un Office du vin est repoussé à l'unanimité.

***

Le 24 juin, à la fin de la réunion du Conseil supérieur des alcools, la motion suivante a été adoptée :

« Le Conseil supérieur des alcools, préoccupé du développement de l'utilisation de l'alcool, sous toutes ses formes : soucieux d'améliorer sans relâche la qualité des produits mis à la disposition des utilisateurs et consommateurs,

Demande que toutes mesures soient prises, avant le 1er septembre 1936, pour le contrôle des réceptions et des livraisons,

Mandate à cet effet une Commission pour collaborer avec la direction du service,

Demande, en outre, la réduction du droit de consommation sur l'alcool, conformément aux propositions des groupes cidricoles et viticoles ».

Union des Syndicats agricoles des Alpes et Provence

Le Congrès s'est tenu cette année à Aubagne.

Après le discours d'ouverture du président Gavoty qui définit la véritable application du corporatisme à la profession agricole par la formule « la profession libre dans l'Etat organisé », c'est M. Estrangin, secrétaire général de l'Union des Syndicats agricoles qui en rappelle l'histoire et le développement de sa doctrine sociale ; puis M. Fret, retrace la création, le développement et les splendides résultats des mutuelles de l'Union des Alpes et Provence, dans l'assurance incendie, accidents, bétail, grêle, assurances sociales.

M. du Fretay, délégué général de la Confédération française des producteurs de fruits et légumes, avec une même éloquence montre la nécessité d'une protection égale de toutes les cultures, de la défense douanière et de l'équilibre de la production métropolitaine et coloniale.

M. Blanc, président du Syndicat de Ceyreste et maire de cette commune forestière présente un rapport d'actualité sur l'utilisation des bois et déchets de bois par les moteurs à gazogènes.

Enfin l'assemblée adopte divers vœux demandant notamment : *l'exonération de la taxe sur les essences destinées aux moteurs agricoles* (vœu des Syndicats d'Avignon, Carpentras, Le Thor, Marseille, Plan de Campagne, Chateaurenard, Grans, Toulon, Hyères, Cagnes, etc.) ; *le classement des animaux de trait fait à domicile* ; *la liberté des transports des produits agricoles dans les régions où ils ont été de tout temps effectués sur route* ; *la protection de la fleur coupée, le relèvement du crédit des primes à l'oléiculture et la création d'une marque d'origine pour les huiles d'olive*, etc.

Les déclarations de récolte

Nous rappelons à nos lecteurs la teneur de l'article 7 de la loi du 28 mars 1936 :

« L'article 178 du Code des Contributions indirectes est complété comme suit : *la déclaration des stocks antérieurs restant dans les caves doit être souscrite tous les ans avant le 1er octobre au plus tard* ».

Cet article a été adopté sur les conclusions de la Commission des boissons de la Chambre. Jusqu'à maintenant, en effet, les stocks étaient déclarés en même temps que la récolte.

Ces déclarations s'étageaient donc sur une période pouvant s'étendre de fin août au 5 décembre au plus tard et rendait de ce fait absolument impossible l'établissement de toute statistique précise.

Cette méthode permettait, en outre, à quelques vignerons de faire passer dans le stock, qui n'est pas retenu pour le calcul du blocage et de la distillation, une partie de leur récolte.

Ces abus ont été particulièrement frappants au lendemain des dernières vendanges où il a été possible de constater que certaines exploitations par l'emploi de pareils procédés ont su faire ressortir à moins de 10 o/o l'importance des déchets et de la consommation intérieure du domaine pour les douze mois écoulés.

La question des cumuls

L'Administration des Contributions indirectes se propose d'examiner avec la plus grande bienveillance les questions de cumul encore en suspens à l'heure actuelle.

De plus, des Commissions spéciales seront constituées pour trancher tout différent éventuel.

Les revendications de la C. N. A. A.

M. J. Gauthier, président de la Confédération, n'a pas manqué de faire connaître à M. G. Monnet, ministre de l'Agriculture, les préoccupations de l'agriculture et ses revendications.

La C. N A. A. est inquiète de la répercussion éventuelle de l'application à l'industrie de la semaine de quarante heures : les ruraux ne vont-ils pas déserter les champs ?

Le programme des grands travaux ne contribuera-t-il pas aussi à l'émigration des paysans ?

Et la hausse des produits industriels, issue des nouvelles lois sociales, ne va-t-elle pas grever le budget des agriculteurs à un moment où leurs produits restent encore dépréciés ?

D'autre part, MM. Achard, Rouy et du Fretay ont tracé les grandes lignes de la politique agricole à suivre :

« La surproduction des grands produits de base : blé, lait, sucre, viande, vin, etc..., est notamment venue de ce fait que quelques produits seulement intéressant tout le pays ont été protégés, tandis que toutes les productions secondaires ont été abandonnées sans protection à la concurrence étrangère..... Et une politique agricole qui, aujourd'hui, se bornerait à la défense de quelques produits sans envisager une revalorisation absolument générale de tous les produits principaux et secondaires et sans régler les problèmes coloniaux, aurait comme conséquences de créer, à brève échéance, de nouveaux déséquilibres provoquant des crises plus graves que celle contre laquelle on aurait voulu lutter et surtout compromettant pour l'avenir la situation des travailleurs ruraux. »

Plus loin, les rapporteurs insistent sur la nécessité d'assurer la paysannerie contre les risques de la nature et de la protéger contre les abus des intermédiaires ou transformateurs dont les entreprises puissantes exercent à l'achat une action déprimante sur les cours.

Par cette déclaration, la C. N. A. A. approuve ainsi implicitement, l'Office national interprofessionnel du Blé et souhaite partout la substitution de l'organisation professionnelle agricole à l'intervention du commerce pour la vente des produits.

L'Association demande, en outre, le maintien et le renforcement de la méthode des contingents à l'importation.

L'office national du blé

Par 357 voix contre 215 la Chambre des députés a adopté le projet de création de l'office national interprofessionnel du blé.

Indépendamment des inconvénients que j'ai signalé dans la chronique du 28 juin, 150.000 familles vont subir les rudes conséquences de la nouvelle institution d'Etat; attendons la promulgation pour l'étude de détail.

La récolte de blé

Le *Journal officiel* du 24 juin, publie les résultats définitifs des récoltes de céréales comparé à quelques années précédentes.

Pour le blé :

	Surface	Production en qtx
	—	—
1913.......	6.542.230	86.919.050
1931.......	5.196.000	71.881.710
1932.......	5.434.410	90.771.340
1933.......	5.464.390	98.611.200
1934.......	5.404.120	92.129.060
1935.......	5.362.640	77.551.620

Les surfaces emblavées ont diminué, les terres de productivité inférieure ont été généralement écartées. Les procédés culturaux modernes permettent d'obtenir des rendements meilleurs que dans le passé.

P. Degrully.

LES PRINCIPAUX CÉPAGES TURCS
EXPLOITÉS ACTUELLEMENT AVEC PROFIT (1)

Yapindjak

Vigne à port érigé, vigoureuse, sarments à section assez large avec mérithalles courts, bourgeonnements carminés, jeunes feuilles velues à la face supérieure, aranéeuse à la face inférieure. Les feuilles adultes sont glabres, trilobé peu accusé, sinus pétiolaire fermé, pédoncule vert-rougeâtre.

Les viticulteurs différencient le Yapindjak et le Yapalak. Ces variétés paraissent dépendre de la nature du sol et de son exposition. Le Yapincak se présente en grappes tronconiques pyramydales, à grains serrés ronds assez gros de diamètre 12 à 15 millimètres, couleur verte légèrement doré, alors que Yapolak est en grappe pyramidale, à grains bien détachés ovoïdes, dorés tachetés de points bruns. Ces raisins ont l'avantage commun d'avoir une rafle forte avec l'inconvénient de posséder des pépins bien formés et volumineux.

Le Yapincak subit la taille courte à deux yeux et parfois en tête de saule. Le viticulteur a tendance à rabattre le plus posible la souche au ras du sol et lui applique pour cela des rajeunissements sévères.



Vignobles de Yapindjak en 1/2 coteau, région de Eêkirdag, Côte occidentale de la Marmpra.

Ce cépage, dans la majeure partie de la Thrace, est franc de pied, mais aux environs de d'Istanbul, région phylloxérée, il supporte la plupart des portes-greffes.

(1) Voir page 563.

On est particulièrement frappé par les soins peu nombreux donnés par les viticulteurs. Le plus souvent le vignoble reste intact pendant tout l'hiver. A la fin de cette saison on commence par la taille et un premier défoncement, enfin, par la suite, le sol est encore travaillé deux fois. Les traitements anticryptogamiques sont rares et parfois nuls ; cependant le mildiou et l'oïdium font parfois des ravages ; la cochylis également, sans cependant devenir très inquiétante.

Nous allons indiquer les frais d'un vignoble de 20 denum soit 2 hectares, particulièrement bien soigné en 1932 ; depuis, le coût de la vie ayant baissé, les frais ont dû suivre le même sens :

	Livres turques	Francs
	—	—
Taille	33.75	soit : 405
Soufrage	45	540
Sulfatage	20	240
Binage à bras d'homme 1re fois	30	360
— 2e fois	30	360
— 3e fois	30	360
Sulfatage 2e fois	30	360
Garde de la récolte	80	960
Frais divers	100	1.200
Vendange	45	540
Transport	95	1.140
	538.75 l.	6.465 fr.

Ces frais étant pour deux hectares, ils seront à l'hectare de: 6.465 : 2 = 3.233 francs. La production étant de 9.500 kilogs avec un prix de vente de 0 fr. 60 le kilogr, la vente à fourni 5.700 fr. Le bénéfice à donc été de 5.700 fr. — 3.233 fr. = 2.467 fr. par hectare.

Les frais d'exploitation sont relativemont peu élevés malgré le manque d'outillage mécanique, tous les travaux se faisant à bras d'homme. Les soins culturaux sont assez rudimentaires, la main-d'œuvre est peu élevée, 5 à 8 fr. par journée d'homme.

Economie. — Le Yapincak est aussi bien un raisin de table que de cuve. Il commence à mûrir au début de septembre et se conserve très longtemps jusqu'au milieu d'octobre ; certaines régions même conservent le raisin sur place tout décembre. Ce raisin est le plus répandu sur le marché d'Istambul et atteint un prix assez bas 0 fr. 80 le kilogr. Il a une haute qualité nutritive par sa richesse saccharine, sa faible acidité et sa saveur agréable.

En tant que raisin de cuve le Yapincak a des qualités ; son rendement en jus est élevé 75 à 77 o/o avec une richesse saccharine de 11 à 14° Beaumé. La faible acidité du moût 4 à 5 gr. exprimé en acide tartrique nécessite des soins tout particuliers. La fermentation est laborieuse et s'arrête souvent avant l'épuisement complet des sucres à partir de 1° Baumé. Il semble que ce phénomène est bien dû à la nature de ce raisin car à richesse saccharine égale et placé dans les mêmes conditions, cette difficulté ne s'est pas rencontrée pour les autres cépages.

Les fabricants de vins de la région obtiennent souvent un vin douçâtre avec pointe d'acétification. Le vin blanc, lorsqu'il est fait dans de bonnes conditions,

est un vin fin, pouvant être classé bon vin de table sans cependant avoir un caractère bien marqué par le bouquet originel du cépage. En sec, au bout de deux ans, il devient très agréable, bouqueté, léger ; en demi-sec il serait peut-être meilleur.

Les aptitudes de ce cépage à la fois pour la table et la cuve, sa rusticité et sa résistance à la sécheresse réunissent un ensemble de qualités précieuses pour la zone méditerranéenne

Karalahna

Appellation qui signifie en Turc choux noir et qui peut être due à la forme et à la couleur vert foncé de la feuille ou au raisin volumineux et très coloré.

La souche est plutôt grêle à rameaux trainauts, les mérithalles sont longs là section polygonales. Les feuilles sont à 5 lobes peu marqués, vert foncé et gaufrées, sinus pétiolaire étroit, dents peu accusées. Grappes ramifiées tronconiques, très fortes, atteignant 2 à 3 kgr., à grains ronds très serrés. La pellicule du grain est assez épaisse et fortement colorée, le jus n'est pas coloré. La production est assez élevée, 10.000 kgr. à l'hectare en 1/2 coteau avec un degré Baumé de 10°5 à 13° et une acidité de 7°5 à 9 gr. exprimée en acide tartrique.

La culture est la même que celle du Yapindjak. gobelet, avec taille courte, assez sensible aux cryptogames.

Ce cépage est encore plus localisé que le Yapindjak aux cotes de la Marmara, des régions de Sylivré, Tékirdag et surtout Murefté. Le sol profond paraît lui convenir particulièrement.

Ce cépage était très répandu car il était très estimé pour faire des vins d'exportations ; actuellement ce commerce étant très faible et d'autre part l'inaptitude de ce raisin à la table le font disparaître à peu près complètement des vignobles.

Caractères des vins de Karalahna. — Ce vin est d'une couleur intense, puissante pouvant être trois fois plus forte que celle d'un vin normal, d'un beau rouge franc sans addition de bleu, ne donnant pas de casse bleue quelle que soit l'abondance de la couleur produite par la fabrication.

Cette couleur du Karalhana est si belle, mais si peu courante que nous avons été appelé à démontrer qu'elle était normale et non additionnée de couleur artificielle comme l'avait signalée la douane d'un port étranger.

Le vin de Karalahna est précieux pour les coupages en donnant du corps, de la couleur et du degré aux vins faibles.

Ces vins ont donné lieu en Turquie à une exportation intense surtout pendant la crise phylloxérique en France.

Actuellement, ce commerce a bien diminué et les importateurs exigent des vins droits de goûts, et ayant une acidité volatile inférieure à 1 gr. en acide acétique, soit 0.80 exprimé en acide sulfurique par litre. Cette limite nous paraît être trop rigoureuse pour des vins chargés en extrait et alcool provenant d'une fermentation laborieuse. Il semble que la tolérance devrait être 1 gr. p. l. exprimé en acide sulfurique.

Le Karalhna vinifié spécialement pour être consommé tel quel est d'une bonne odeur vineuse franche, il est aussi très droit de goût, un peu dur avec du corps et de la verdeur ; il manquerait de personnalité, cependant avec un vieillissement assez long, il paraît devenir un vin intéressant.

Ce cépage quoique tardif pourrait être cultivé dans le bassin méditerranéen français et serait précieux pour rehausser la couleur et le degré des vins faibles sans présenter les graves inconvénients des teinturiers.

Papascarassé

La souche est vigoureuse à port érigé, mérithalles moyens, feuille trilobée, sinus pétiolaire fermé, surface inférieure pubescente.

Grappe ovoïde, petite à grains ronds moyens très serrés, pédoncule lignifié, pellicule colorée, jus incolore, pépins assez volumineux. Rendement en jus : 68 à 72 o/o. Richesse saccharine 11 à 15° suivant l'habitat et l'époque de la vendange, acidité 6 gr. 0 à 7 gr. p. l. exprimée en acide tartrique.

Etant donné le climat rigoureux de la Thrace occidentale, la souche est tenue très basse pour être recouverte entièrement l'hiver.

L'aire géographique se trouve à la frontière gréco-turco-bulgare. En Turquie, Andrinople, Zalouf, Aslan, Kirkilissé, Uskup, possèdent ce cépage qui autrefois était très développé et fournissait des vins réputés.

Ce cépage est de faible production et affectionne les terrains de coteaux formés de sables siliceux sur sous-sol argileux.

La cueillette se fait tardivement, 15 octobre, début novembre, la richesse saccharine peut être alors très élevée 15 à 17°. Ce raisin est uniquement de cuve et non de table.

Vinifié en rouge, il donne un beau vin légèrement bleuté, d'une intensité suffisante avec un bouquet et goût très net de violette parfois excessif.

Le vieillissement est assez rapide, doit être surveillé et donne l'allure d'un grand vin. Au point de vue analytique, le degré alcoolique peut atteindre 15 à 16°, mais ce vin n'est vraiment bon qu'entre 12 à 13° ; les autres éléments constitutifs sont bien équilibrés.

En blanc, le vin obtenu est très fin, bouqueté, devenant très distingué par le vieillissement. En rosé, sa coloration œil-de-perdrix et sa fraîcheur en font un vin agréable et capiteux.

E. Bouffard,
Ex-spécialiste des vins du Gouvernement Turc,
Chef de Travaux à la Station Œnologique de l'Hérault.

CULTURES COMMERCIALES D'ARBRES
A BASSES TIGES (1)

Si l'envahissement des fruits américains nous a démontré l'utilité des soins à apporter à nos cultures, tant dans l'apport des engrais que dans la défense contre les parasites, il nous a aussi démontré l'influence de la forme sur la beauté et la qualité du produit.

Actuellement la culture du pommier est à peu près uniquement faite sur haute

(1) Communication au Congrès Pomologique de Bruxelles.

tige en plein vent, soit en prairies-vergers, soit en vergers sur des plantes sarclées et céréales variées.

Le poirier, particulièrement la variété William's, est cultivé le plus souvent en formes basses : fuseaux, croisillons, gobelets ; les fruits de luxe d'hiver en espalier et contre-espalier ; le plein vent sur prairie ou sur terre cultivée n'est envisagée que pour certaines variétés très résistantes : Curé, Martin sec, Catillac, Belle Angevine, etc., en général pour des variétés communes ou à cuire.

Le prunier, l'abricotier, le cerisier sont cultivés en majeure partie en haute tige dans les mêmes conditions ; le pêcher, arbre délicat par excellence, n'est cultivé en haute tige que dans la région parisienne et dans l'Est, ce qui est un charmant paradoxe !

Il faut donc chercher à produire mieux, plus régulièrement, du fruit plus beau et plus savoureux, pour lutter efficacement contre les fades variétés étrangères qui nous arrivent par milliers de tonnes, mais n'ayant que l'apparat pour nous satisfaire.

Formes naines a adopter. — Les formes varieront avec les espèces, les variétés et les climats très variés de nos pays : Belgique, Suisse, France, et je réunis à dessein ces trois nations ayant quelques similitudes de climat et de culture et un intérêt commun dans cette lutte contre l'invasion des fruits étrangers.

La demi-tige. — La demi-tige, que l'on essaie d'opposer à la haute tige comme étant une amélioration, n'en est pas une assez radicale ; soumise à la taille régulière, c'est un gobelet trop haut sur pied (à moins de gelées blanches à craindre) nécessitant un matériel aussi encombrant que la haute tige pour les soins de taille, d'éclaircie des branches et de cueillette ; nous ne retiendrons donc cette forme que pour le cerisier, le prunier et l'abricotier, plantés sur prairie artificielle ou sur terre cultivée ; la plantation se fera de 6 à 8 mètres en tous sens pour ne pas trop nuire aux cultures.

Le gobelet nain. — Le gobelet nain, sur pied de 0m 30 au maximum, sera la forme idéale pour la plupart des arbres fruitiers : poirier, pommier, cerisier, prunier, abricotier, pêcher ; nous verrons les distances à observer pour chaque espèce en raison de sa végétation particulière.

Disons tout de suite que chaque gobelet, ayant son maximum de développement donne une production maxima au mètre carré de surface, avec un minimum de frais de première installation ; de plus, cette forme bien équilibrée, sans viser à la forme savante d'exposition, est en parfait équilibre avec la sève que peut donner le pied de l'arbre ; on ne craint donc plus de disproportions entre le système absorbant dans le sol et la surface nourrie dans l'air.

Toutefois, pour que cet équilibre existe, il faut connaître la vigueur de l'espèce ou de la variété, et donner au gobelet nain une quantité de branches charpentières nécessaires : par exemple un gobelet de Passe-Crassane ou de Beurré Clairgeau ne pourra avoir le même nombre de branches qu'un William's ou qu'une Bergamote Esperen pour qu'il y ait équilibre parfait.

La parfaite connaissance des arbres est nécessaire pour ne pas avoir des plantations trop distantes (manque de végétation), ou trop serrées (excès de végétation) avec une même distance appliquée pour tous en long et en travers ; la hauteur totale à formation complète ne doit pas dépasser 2 mètres.

Un trop grand gobelet pour une espèce ou une variété de petite vigueur active la fructification dans le jeune âge, mais la forme ne peut être obtenue : par contre, un trop petit gobelet pour une variété vigoureuse donne un excès de végétation et une fructification impossible ; tel est le cas de beaucoup de variétés conduites en fuseau, forme souvent trop restreinte pour l'espèce ou la variété.

Pommier. — Le gobelet sera toujours un peu évasé : 12 à 15 branches charpentières établies en un cercle de 1m 50 de diamètre environ ; il faut beaucoup plus d'aération et d'éclairement à cette espèce qu'au poirier pour faciliter la formation des coursons et des boutons à fruits, en évitant les gourmands, dont on se débarrasse difficilement, en forme trop compacte.

Les arbres seront plantés à 3m 80 ou 4 mètres en tous sens pour faciliter la culture mécanique et les pulvérisations. On pourra réduire à 3m 50 ces distances pour la variété Reine des Reinettes, dont le diamètre du gobelet peut être réduit à 1m 25 à cause du port érigé de la variété.

Poirier. — La forme en gobelet n'est pas encore assez répandue : nous pouvons présenter des références avec des arbres de septante-cinq ans conduits dans cette forme après regreffage il y a trente-quatre ans ; d'autres gobelets ont vingt-cinq à trente ans. Ils donnent tous très régulièrement de superbes fruits ; à peine est-on obligé de mettre çà et là un cercle de châtaignier à l'intérieur pour soutenir les branches trop chargées de fruits.

Pêcher. — C'est la forme idéale de culture intensive : dans la vallée du Rhône, on la modifie parfois en l'aplatissant, ce qui donne la forme *bateau* ; suivant le sol plus ou moins riche, on peut donner à l'arbre 8 à 15 branches, avec un écartement en tous sens de 4 à 5 mètres, afin de donner le maximum d'évasement à la forme en vue d'un parfait éclairement et d'une bonne aération pour favoriser la mise à fruits et la coloration des produits.

Abricotier. — A part les cultures parisiennes de Vriel, où les gobelets sont immenses et très évasés, il y a encore peu de cultures en gobelets moyens ; il faudra toujours néanmoins donner à cette espèce un assez fort développement pour employer utilement sa vigueur naturelle, d'où la nécessité de donner 1m 80 à 2 mètres de diamètre au gobelet et planter les arbres à 6 mètres environ en tous sens pour permettre la culture mécanique.

Cerisier. — La forme en gobelet sera à répandre pour cette espèce le plus souvent cultivée sur haute tige où les frais de récolte sont très onéreux.

Dans la région parisienne il y a déjà des cultures de cerises proprement dites, en gobelets ; dans la région du Gard on trouve des pyramides de bigarreaux et de guignes, mais cette forme arrive à être gigantesque, présentant les mêmes inconvénients que la haute tige. Le gobelet corrigera cette vigueur excessive que l'axe central de la pyramide active, et nul doute que l'on obtiendra d'exellents résultats en tenant les ramifications sévèrement pincées mécaniquement.

La distance de plantation des cerisiers sera de 3 à 3m 50 pour des arbres de 1m 50 de diamètre et pour les bigarreautiers et guigniers 4 mètres à 4m 50 pour des arbres de 2 à 2m 50 de diamètre.

Prunier. — Pour la culture de la prune de choix, le gobelet donnera également d'excellents résultats ; le pincement sera à surveiller de près comme pour le cerisier, et les distances à observer seront celles indiquées pour les bigarreautiers.

Observations générales sur la formation du gobelet nain. — Il faudra éviter de prendre le nombre de branches uniquement et directement sur le scion planté ; il vaudra beaucoup mieux choisir un nombre restreint pour débuter la forme et multiplier les branches obtenues par deux ou par trois pour arriver au nombre fixé pour l'espèce et la variété ; on a ainsi un gobelet avec la base des charpentières presque au même niveau. Nous avons vu des cultivateurs vouloir obtenir 12 branches par une première série de 6, ayant trop de distances dans leur point d'insertion sur le tronc. Il y avait déséquilibre au détriment de celles de base et au profit de deux ou trois de la partie supérieure.

Ne pas allonger chaque année à l'excès les branches charpentières, on provoque peut-être une fructification plus hâtive, mais on arrive à la dénudation rapide de chaque série après une, deux ou trois années au maximum.

C'est ainsi que l'on a dit, a tort, de rabattre à la moitié ou au tiers de la poussée de l'année ; il faut assurer la formation de solides coursons par un rabattage ne pouvant excéder 0m 30 à 0m 40 pour les branches les plus vigoureuses.

L'éborgnage en sec des yeux placés sous l'œuil de prolongement évitera chez le poirier le développement de nouveaux gourmands toujours difficiles à faire mettre à fruits ; dans le pommier ce sera plus délicat à faire : il vaudra mieux pincer les bourgeons sous le prolongement très court et avant qu'ils aient pris corps de gourmands, il en sera de même pour les autres espèces fruitières.

Enfin, pour assurer une meilleure disposition des branches charpentières, on pourra poser un cercle de châtaignier à l'intérieur dès la deuxième ou troisième taille des prolongements.

Dès que la forme aura atteint la hauteur assignée, on choisira chaque année un prolongement sur les bourgeons qui se développeront à l'empattement du prolongement de l'année précédente, en évitant les têtes de saule qui ne manquent pas de se développer par ce rabattage obligatoire mais excessif ; d'ailleurs, la vigueur va en diminuant avec l'âge et ce souci des prolongements trop vigoureux ne peut durer qu'une dizaine d'années.

Fuseaux ou chandelle. — Le *fuseau ou chandelle* est également très employé en culture intensive, mais il ne saurait convenir à toutes les espèces fruitières ; le poirier est à peu près la seule espèce pouvant donner de bons résultats.

On l'emploie pour les collections de pommiers, car il permet de mettre beaucoup de variétés dans un espace restreint ; puis la taille courte procure aux pépiniéristes les rameaux-greffons nécessaires tout en leur assurant suffisamment de fruits pour les expositions.

Le *poirier* en fuseaux ou chandelle se plante de 1 mètre à 1m. 50 sur le rang et la distance entre les rangs varie de 2 m. 50 à 3 mètres suivant la vigueur des variétés ; en général, on serre toujours trop ces rangées d'arbres et la tavelure devient l'ennemi le plus terrible de la culture.

Le losange ou croisillon. — Sans vouloir déborder du cadre de la question, nous pouvons examiner le rôle du *losange ou croisillon* en culture intensive du poirier,

la plupart du temps cette forme ne nécessitant pas d'armature de fer ni de palissage sur liteaux, les branches étant simplement réunies en leur point de croisement par un osier ; c'est la forme la plus répandue dans le sud-est de la France.

La plantation a lieu à 0 m. 60 sur le rang et la distance entre les rangs est de 2 m. 50 à 3 mètres ; c'est la forme idéale pour les poires William's, Docteur Jules Guyot, Alexandrine Douillard, Beurré Clairgeau, Triomphe de Vienne et Duchesse Bererd, très cultivées dans cette région.

Contre-espaliers. — Les *contre-espaliers* de pêchers, d'abricotiers, de pruniers sont très répandus dans le sud-est de la France ; en général il n'est installé aucune carcasse métallique ni de liteaux : de simples échalas soutiennent les branches dans les premières années de la formation, aucune forme classique n'est adoptée, c'est l'éventail imparfait, des branches entrecroisées se soutenant les unes les autres.

Quelquefois même ces contre-espaliers sans armature sont formés par de simples cordons verticaux pour le poirier et dans certains terrains peu profonds nous y avons trouvé une bonne et régulière fructification.

Dans ces contre-espaliers, jamais trop serrer les lignes, donner toujours le maximum d'air et de lumière pour assurer une récolte plus saine et plus abondante.

Conclusions. — Le gobelet est la forme d'avenir pour l'obtention de beaux et bons fruits de commerce.

Les dimensions du gobelet varieront avec les espèces fruitières, et même avec les variétés dans chaque espèce, et suivant la qualité du sol.

Le *fuseau ou chandelle* sera à retenir dans les régions où il est déjà très répandu, mais il sera bon de lui opposer à titre d'expérience la forme en gobelet.

Le *croisillon* et le *contre-espalier* sans armature seront également à employer mais en y donnant le maximum d'aération et d'éclairement.

Vœu. — Le Congrès International Pomologique de Bruxelles émet le vœu que dans les associations horticoles, arboricoles et pomologiques il soit enseigné les conditions d'obtention rapide des formes en gobelet, fuseau ou chandelle, contre-espalier simple pour la culture intensive, en les mettant bien en relief par rapport aux formes bizarres et compliquées que l'on tend toujours à enseigner avec plus d'empressement probablement parce que plus difficiles à obtenir.

Nous avons besoin de produire vite et bien pour arriver à lutter contre la concurrence américaine ; il faut donc éviter toutes complications inutiles.

L. Chasset
Secrétaire général
de la Société pomologique de France
Directeur de la Station viticole
de Villefranche-sur-Saône.

QUESTIONS DIVERSES

Quelques rendements en lait et beurre de la race tachetée rouge

Le Bulletin de la Fédération suisse des Syndicats d'élevage de la race tachetée rouge, contient les résultats du contrôle laitier de la Fédération suisse des Syndicats d'élevage de la race tachetée rouge pour l'année de contrôle 1935.

Se basant sur le règlement de la Commission des Fédérations suisses des Syndicats du 1er octobre 1932 et sur ses dispositions exécutoires, 200 Syndicats d'élevage de la race tachetée rouge ont participé au contrôle laitier en 1935, avec 2405 vaches. 2047 d'entre-elles, soit 85,1 %, ont obtenu la marque de bonne laitière ; 130, soit 5,4 %, ne l'ont pas obtenue, non plus que 228, soit 9,5 %, dont les résultats sont incomplets, ou plus exactement dont le contrôle a été suspendu prématurément.

Voici maintenant quelques chiffres établissant le rendement en lait et en beurre de quelques-unes des vaches soumises à ce contrôle et ayant donné le plus de lait en 300 jours de lactation :

Rang et nom de la vache	Rendement de lait kg.	Rendement de graisse kg.	Teneur en graisse p. 100
1. Kroni	7375	276	3,75
2. Friponne	7141	267	3,74
3. Bethli	6673	263	3,94
4. Cerise	6595	289	4,38
5. Veiel	6589	304	4,61
6. Charlotte	6357	271	4,26
7. Geier	6332	257	4,06
8. Freudi	6322	242	3,83
9. Jaconde	6319	223	3,53
10. Flora	6317	300	4,75
Liste des vaches qui donnent le lait le plus gras			
1. Falk	4700	259	5,52
2. Leni	5017	272	5,43
3. Dora	4560	247	5,42
4. Tulipan	3988	211	5,30
5. Tulipe	3856	204	5,28
6. Sophie	4812	253	5,26
7. Fürst	5601	294	5,25
8. Strauss	4606	240	5,20
9. Berge	3557	185	5,20
10. Tschägga	3434	178	5,19

Classement des produits viticoles « français »

Un américain habitant la France, classe ainsi les produits français importables aux Etats-Unis :

1° Cognac.
2° Champagnes.
3° Vermouths, Portos et liqueurs.
4° Vins mousseux.
5° Vins de Bordeaux.
6° Vins de Bourgogne.

Et il ajoute dans la *Revue des Boissons* du 17 mars 1934 :

Cette liste ne comporte « pas de whisky ou de gin, ces produits n'étant pas français ».

Le Porto l'est donc ?

P. L.

Un insecticide et anticryptogamique méconnu

Vous qu'en morte saison assainissez à grand renfort de porte-monnaie, vos vignobles et vergers, en les aspergeant d'héliones, huiles d'anthracène, arséniates, parafine, etc.; employez simplement à leur place, toute végétation arrêtée, 8 kgs de chlorure de sodium (sel dénaturé) dans 100 litres d'eau. Vous détruirez aussi bien sinon mieux : mousses, oïdium d'hiver, fourmis, crysalides, surtout les cochenilles, lesquelles échappent jusqu'à présent à tout autre traitement, et dont le fléau d'ici dix ans, va être de première grandeur dans l'ampélographie hybride.

Et dans les épandages cupriques de printemps et d'été, ajoutez une bonne livre de sel chaque 100 litres de bouillie. Savez-vous que dans la bouillie bordelaise, le sel produit les mêmes effets que l'ajout de sulfate d'ammoniaque et est moins onéreux, nous avons trouvé des œufs d'eudemis avortés après une bouillie salée.

Nous savons que les fourrages normalement salés ne moisissent ni se mitent pas. Que certaines viandes se conservent dans la salaison, mais quel fabricant va faire de la réclame pour le vulgaire sel.

Il est regrettable que M. Malachowsky, dans sa belle encyclopédie, n'ait pas fait une étude plus développée sur les cochenilles. Elles envahissent des espaces considérables sans qu'on y ait pris trop garde jusqu'à présent. Elles grouillent de façon effrayante. Le pou de San-José n'est rien à côté des désagréables surprises que la cochenille nous prépare aux vignobles et sur quantité d'arbres (Variété Pulvinaria vitis).

Depuis longtemps j'observe de curieux modes de disséminations. Et la défense est difficile. Si cela vous intéresse, je vous ferai une copie.

Camille Desserre.

Saint-Marcel-d'Ardèche, le 14 juin 1936.

PARTIE OFFICIELLE

Définition d'appellation contrôlée « Champagne ».

(Décret du 29 juin 1936).

Art. 1er. — Seuls ont droit à l'appellation contrôlée « Champagne » les vins produits sur les territoires délimités par l'article 5 de la loi du 22 juillet 1927 abrogeant et remplaçant l'article 17 de la loi du 6 mai 1919, et répondant à toutes les prescriptions édictées par les lois, décrets et règlements concernant le vin de « Champagne », et spécialement à celles prévues par le décret du 28 septembre 1935.

Art. 2. — Dans un délai d'un an, la commission spéciale de la Champagne, instituée par le décret-loi du 28 septembre 1935, devra présenter au comité national des appellations d'origine un projet de réglementation de la taille des vignes produisant le vin à appellation contrôlée « Champagne ».

Art. 3. — La délimitation communale prévue à l'article 18 de la loi du 22 juillet 1927 devra être terminée dans un délai de deux ans sous peine, passé ce délai, d'entraîner la perte de l'appellation contrôlée « Champagne » pour les communes où elle ne serait pas achevée.

Art. 4. — Les vins ayant seuls droit, aux termes du présent décret, à l'appellation contrôlée « Champagne » ne pourront être déclarés, après la

récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, récipients quelconques, l'appellation d'origine susvisée soit accompagnée de la mention « Appellation contrôlée », en caractères très apparents.

Art. 5. — L'emploi de toute indication ou de tout signe susceptible de faire croire à l'acheteur qu'un vin a droit à l'appellation contrôlée « Champagne », alors qu'il ne répond pas à toutes les conditions fixées par le présent décret, sera poursuivi conformément à la législation générale sur les fraudes et sur la protection des appellations d'origine (art. 1er et 2 de la loi du 1er août 1905, art. 8 de la loi du 6 mai 1919, art. 13 du décret du 19 août 1921), sans préjudice des sanctions d'ordre fiscal, s'il y a lieu.

Fait à Paris, le 29 juin 1936.

ALBERT LEBBUN.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Congrés International de Tunis. – Pour compléter les travaux du Congrès par une démonstration pratique, le Comité d'Organisation a décidé d'ouvrir une exposition comportant diverses sections :

Jus de raisin, mouts concentrés, miel de raisin, confitures de raisin.

Raisins de table conservés en frigorifiques.

Raisins secs.

Appareils ménagers destinés au pressurage des raisins.

Appareils spéciaux pour stations uvales.

Concours réservé aux ouvrages techniques ou de propagande concernant le raisin et le jus de raisin.

Concours de photographie sur des sujets ou des scènes concernant la vigne, les vendanges et le raisin.

Une notice spéciale sur la partie touristique du Congrès est en préparation. Elle contiendra également le programme détaillé de l'Exposition.

La laine de France. — Bien que la laine ne soit qu'un produit accessoire dans l'élevage du mouton, élevage qui est aujourd'hui généralement orienté vers la production de la viande, son produit contribue d'une façon appréciable à l'équilibre financier de l'exploitation ovine.

La bonne réalisation des toisons exige un double concours ; celui de l'éleveur qui doit assurer une présentation correcte de ses lots ; celui de l'industriel — qui a l'exemple de ce qui se passe dans de nombreux pays étrangers doit pour ses achats accorder une préférence à la production nationale.

Dans un article sur le Marché Français de la Laine en 1935 publié dans la revue l Union Ovine (128, boulevard Haussmann à Paris) M. Raymond Lartisien reconnaissant toutes les difficultés qu'éprouvent aujourd'hui le négoce et l industrie de la laine, souligne les conditions défavorables dans lesquelles s'est effectuée la dernière campagne en France, et la part insuffisante réservée à la production nationale dans les achats de cette industrie. Cette étude étayée de nombreux chiffres résume la situation du marché, situation qui a motivé les initiatives prises notamment par l'Union Ovine de France, pour assurer l'écoulement régulier de cette matière à des prix normaux.

M. Lucien Laine, administrateur des Unions Ovines, annonce d'ailleurs dans le même numéro de cette publication, le dépôt effectué par cette Association, d'une marque qui est destinée à favoriser non seulement la laine mais encore tous les produits issus de l'élevagé du mouton, sur le marché françois.

Le Congrès international de Viticulture à l'Exposition 1937.— Un Congrès international de viticulture est prévu à l'occasion de l'exposition de 1937.

Un Comité d'organisation sous la double présidence de MM. Mario Roustan et Joseph Capus, sénateurs, anciens Ministres avec pour vice-présidents MM. Prosper Gervais, Edouard Barthe, Jules Gautier, Bertrand de Mun, et pour Secrétaire Général M. Léon Douarche vient de se constituer pour dresser le programme de ce Congrès.

Celui-ci siègerait dans un des palais de l'Exposition les 1, 2 et 3 Juillet, avec, à son ordre du jour, la question des vins à appellations d'origine, et leur protection sur le terrain national et international.

A l'issu de ce Congrès, auquel 22 pays étrangers ont déjà adhéré, une visite des chais de Bercy et de la Halle aux Vins serait organisée.

Le Dimanche 4 juillet, une fête internationale du vin et du raisin serait célébrée dans tous les pavillons et restaurants des pays viticoles, au Gd. Palais, et le soir dans une magnifique apothéose de nuit sur la Seine illuminée.

Du 5 au 10 juillet, des excursions sont prévues dans toutes les régions vineuses de France avec rendez-vous le Dimanche 11 juillet à Angers pour la Fête Nationale du Vin de France, sous la présidence effective du Président de la République.

Les grands vins qui font l'orgueil des vignerons du monde et au premier rang les grands vins de France seront ainsi dignement glorifiés pendant la quinzaine bachique de l'exposition de 1937.

BIBLIOGRAPHIE

Analyse des vins et interprétation des résultats analytiques en vue des transactions commerciales ainsi que de la répression des fraudes, par J. Henri Fabre ✲, ✿, O. ♗, professeur de Chimie organique et d'œnologie à l'Institut agricole d'Algérie et à l'Ecole supérieure de Commerce d'Alger. - Prix de l'ouvrage : 30 francs. — Editeurs : Imprimerie « La Typo-Litho » et Jules Carbonnel réunis, 2, rue de Normandie, Alger.

Cet important ouvrage constitue le Tome II du Traité encyclopédique des vins dont le premier tome, intitulé « Procédés modernes de vinification » (envisageant surtout la préparation des vins de table de consommation courante), a déjà été honoré d'une Médaille d'or décernée par l'Académie d'Agriculture de France et d'une Médaille de vermeil décernée par la Société des Agriculteurs de France.

Entièrement refondue, complétée, et mise en harmonie avec les réglementations officielles les plus récentes, notamment avec la Convention inter-

nationale du 5 juin 1935, concernant l'unification des méthodes d'analyse des vins, et avec la loi française du 21 mars 1936, cette seconde édition comporte tout d'abord un exposé détaillé des méthodes analytiques officielles et non officielles admises en France pour doser les constituants essentiels des vins : densité, degré alcoolique, extrait sec, matières réductrices, acidité diverses (totale, volatile ou fixe), sulfates et anydride sulfureux.

Plusieurs autres chapitres sont consacrés à la description des dosages dits « complémentaires » tels que : Cendres, alcalinité des cendres, acide tartrique total, potasse totale, fer total, arsenic, substances antiseptiques, etc.

Une documentation judicieusement classée et résumée permet ensuite de comprendre en quoi consistent les qualités dénommées légalement : « Vins de coupage », « Vins de pays », « Vins ayant droit à une appellation d'origine simple ou contrôlée » et enfin « Vins étrangers ».

La présentation ainsi que l'interprétation des résultats analytiques font à leur tour l'objet de longs développements, éclairés par des exemples numériques précis.

1° Les Etudiants, les Viticulteurs et les Commerçants en vins désirant s'initier sans trop de peine à la connaissance des analyses de vin ainsi qu'à l'interprétation des résultats analytiques obtenus ;

2° Les Chimistes professionnels, qui y trouveront les fruits d'une expérience approfondie, ainsi que diverses précisions techniques dont la recherche bibliographique dans plusieurs publications (encore très éparses), leur demanderait beaucoup de temps ;

3° Les Avocats, les Magistrats et les Experts, auxquels incombe la tâche délicate d'assurer une application correcte des innombrables textes de Lois, Décrets et réglements officiels définissant et réglementant en France (de façon souvent arbitraire d'ailleurs !) les « Vins propres à la consommation » en dehors desquels il n'existe légalement que des « dilutions alcooliques » assujetties à un régime fiscal tout à fait différent.

Parasitologie des Plantes Agricoles, par le Dr Maurice Neveu-Lemaire, Professeur agrégé d'Histoire naturelle à la Faculté de médecine de Lyon. — Préface de M. E.-L. Bouvier, Membre de l'Institut, professeur au Muséum d'Histoire naturelle. - J. Lamarre, éditeur 4, rue Antoine-Dubois, Paris (VI[e]).

S'il est un ouvrage qui mérite actuellement d'attirer l'attention du monde scientifique et agricole, c'est celui du Docteur Neveu-Lemaire, concernant les parasites et les maladies parasitaires des plantes de grande culture.

Depuis plusieurs années, les conditions climatériques ont favorisé le développement d'un grand nombre de parasites, et le cultivateur a vu ses récoltes ravagées par le charbon, la rouille et le piétin des céréales, tandis que le viticulteur avait à combattre la cochylis, le mildiou, l'oïdium et le black-rot, toutes maladies parasitaires des plus redoutables. Dans ce livre, consacré à l'étude de ces diverses affections, l'auteur s'est ingénié à indiquer des traitements rationnels et des moyens prophylactiques basés sur l'étiologie des différentes épiphyties.

Les questions les plus diverses y sont exposées et l'auteur étudie tour à tour le rôle pathogène des bactéries, les maladies cryptogamiques, le parasitisme des pharénogames, les affections vermineuses et les dégâts causés

par les acariens et les insectes. Le plan du livre est d'ailleurs très simple. La première partie est consacrée à l'étude des parasites végétaux, la seconde à l'étude des parasites animaux. Dans chacune de ces deux parties, les divers parasites sont étudiés, autant que possible dans l'ordre botanique ou dans l'ordre zoologique et, à la suite de la description de chacun d'eux, son rôle pathogène est indiqué, chaque question ayant un développement en rapport avec son importance.

Une troisième partie comprend la liste des plantes agricoles avec les parasites qu'elles hébergent classés par organes, ainsi que l'énumération des divers ennemis naturels de ces parasites.

Ajoutons que l'auteur s'est limité à l'étude des affections parasitaires des plantes de grande culture : céréales, vigne, plantes fourragères et industrielles cultivées en Europe. Toutefois, si quelques parasites ont été signalés sur les plantes précédentes uniquement dans des pays exotiques, ils sont également cités, car il est toujours possible que ces parasites s'introduisent un jour ou l'autre dans nos régions. Il existe déjà de trop nombreux exemples d'une semblable acclimatation.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* C'est toujours un petit mouvement d'affaires qu'on constate dans les Entrepôts parisiens. Quoique les détaillants aient augmenté leurs prix, ils ne sont pas à parité de ceux qu'il faut payer aujourd'hui à la propriété. Quand on devra appliquer ceux-ci, il est à craindre que la consommation s'en ressente

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle*

Vins rouges	Cours en 1935	Cours du 29 juin 1936	Cours du 6 juillet 1936
Vins rouges 8° à 10°.		9,00 à 9 fr. 50	9,00 à 9 fr. 10
Vins rouges 9°......		9 fr. 25	9 fr. 25
Costières supérieur.	5,00 à 5 fr. 25		
Costières 10° à 12°..	suivant qualité	9,50 à 10 fr. 50	9,00 à 10 fr. 00
Blanc de blanc		9,00 à 9 fr. 50	9,00 à 9 fr. 50
Clairette		9,50 à 9 fr. 75	9,50 à 9 fr. 75
Rosé paillet gris....		9,00 à 9 fr. 50	9,00 à 9 fr. 50
Blanc..............			

Affaires nulles. Cotation sans changement sur la semaine précédente.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier* (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1935	Cours du 30 juin 1936	Cours du 7 juillet 1936
8°5 à 11°	5,00 à 5 fr. 25	9 à 9 fr. 50	9 à 9 fr. 60
9° prix moyen		9 fr. 25	9 fr. 25
9° à 11°		9,25 à 9 fr. 75	pas d'affaires
Blancs de blancs....			
12° à 14°...........			
12° à 14°			

Chambre d'Agriculture de l'Hérault.— Vins : rouge, insuffisance d'affaires, pas de cote.

Ventes signalées : Fabrègues : vin rouge 10°2, à 9 fr. 80 ; vin rouge 9°5, à 9 fr. 65 ; vin rouge 8°9, à 9 fr. 50.

Sète. — *Chambre de Commerce.* — Marché du 1er juillet 1936. Pas de cote.

Béziers. — *Chambre de Commerce de Béziers St-Pons.* — Cote officielle des vins.

	Cours 1935	26 juin 1936	3 juillet 1936
Rouges..............	5,00 à 5 fr. 50	9,25 à 10 fr. 00	9,50 à 10 fr. 00
Rosés..............		9 fr. 50	Insuffisance d'affaires
Blancs..............	5,00 à 5 fr. 50	9,75 à 10 fr. 00	Idem

Marché calme et peu d'affaires. Les acheteurs font défaut et la tendance est lourde. Néanmoins, la cote atteint 9 fr. 60 et on a traité quelques caves en enlèvement immédiat. Pas d'affaires sur souches.

Signalons : près Villeneuve-les-Béziers 420 hectos 9°6, 90 fr. 50; près Maraussan 160 hectos 11°, 105 fr. (vin blanc) ; près Maraussan 100 hectos 9°3, 87 fr. ; près Lieuran 180 hectos 9°4, 90 fr.; près Lieuran 120 hectos 10°1, 97 fr.; près Bassan 240 hectos 9°9, 97 fr. ; près Puimisson 160 hectos 9°4, 90 fr. ; près Maureilhan 180 hectos 11°1, 100 fr.

Olonzac. Récolte 1935, 9 fr. 50 à 10 fr. le degré, avec appellation d'origine Minervois.

Saint-Chinian. — Cote du 29 juin 1936: vin rouge 1935, 9° à 12° : 9,50 à 10 fr. 00; le degré.

Carcassonne. — Cote officielle du 4 juillet 1936.— Insuffisance d'affaires. Pas de cote.

Les achats faits à l'avance sur tranches non libérées sont à présent retirés. Mais on ne note aucune transaction nouvelle.

Narbonne. — *Cote officielle du 2 juillet 1936.* — Vins du Narbonnais : Insuffisance d'affaires. Pas de cote.

Le commerce retire les vins achetés antérieurement. Transactions très réduites.

Lézignan. — Minervois et Corbières, 9,50 à 10 fr. le degré.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

	Cours en 1935	Cours du 27 juin 1936	Cours du 4 juillet 1936
8°5 à 11°...	5,00 à 5,25	9,00 à 9 fr. 75	9,00 à 9 fr. 50
13°.................		9.75 à 10 fr. 00	
11° à 12°......... ..	4,75 à 5,00	moy. 9°, 9 fr. 25	pas d'affaires
12° à 13............			moy. 9°, 9 fr. 25

Perpignan. — *Chambre d'Agriculture.* — Vins : Pas d'affaires signalées. Pas de cote.

BOUCHES-DU-RHÔNE. — A Marseille, vins de la région rouges, blancs et rosés 8°5 à 11°, 9,50 à 10 fr. 25; vins d'Algérie, rouges rosés et blancs 11° à 12°, 11,00 à 11 fr. 75; blanc et rosé 11 à 12°, 11 à 11 fr. 75 le degré.

COTES-DU-RHONE. — La dernière récolte est à peu près entièrement vendue. Actuellement le grand vin blanc Noguer se paie 5 à 6 fr. le litre. Les Cotes-Roties de 5 à 6 fr.

BORDELAIS. — Coulure sur tous les cépages : blancs et rouges, qui réduira fortement la récolte.

Affaires soutenues dans les rouges qui se paient couramment 1000 fr. le tonneau nu.

En blanc très peu d'affaires.

Gascogne. — Hausse sur tous les vins blancs étrangers. Les prix actuels sont de 18 à 20 fr. le degré barrique. On achète par barrique à 180, 200 fr. nu, frais de transport et régie en sus.

Gers. – Vin 9 degrés, rendu à domicile, frais en sus. Vins de 9 à 10 fr. le degré, selon goût et couleur, droits en sus.

Landes. — Vins blancs 9 à 9.25, cours très ferme et tendance à la hausse.

CENTRE. — Puy-de-Dome. — Des orages très fréquents viennent de provoquer l'apparition du mildiou.

On cote 18 fr. le pot de 15 l. en rouge et 20 fr. en rosé.

Allier. – Brouillards épais et orages. Les perspectives de récoltes restent cependant satisfaisantes. Les blancs à la propriété seront cotés 85 à 95 fr. l'hecto et 95 à 100 fr. les rouges.

Loir-et-Cher. — Bon état des vignes. Peu de vins restant à la vente. On côte 11 fr. le degré.

A Cour-Cheverny, les gelées de juin ont enlevé les 4/5 de la récolte. Aucune transaction.

ANJOU. — La hausse se maintient sur les vins vieux. Les rosés 9° à 10°5 sont demandés à 10 fr. et 11 fr. Il y a encore des blancs disponibles. Pour les ordinaires on cote 10 à 12 fr. le degré en vins de 9°5 à 10°5. Les supérieurs se maintiennent de 600 à 800 fr. la barrique.

ALGÉRIE. — **Alger.** — Vins libres extra rouges, 10,50 ; blancs taché blanc, 9 fr. 50; rouge extra 1er choix, 10,25 à 10 fr. ; 2e choix, 9,50 ; 3e choix, 9 fr. 25 le degré.

TUNISIE. — On cote 9.50 à 9.75 le degré-hecto à la propriété en disponible ou sur souches.

MAROC. — Vins rouges du pays 35 fr., vins blancs du pays 50 fr., vins rouges d'importation 65 fr., vins blancs d'importation 70 fr.

ALCOOLS

Alger. — 96 à 97° rectifié extra neutre libre, suivant décret ; alcool de marc, suivant décret : alcool débloquant 740, 880 à 890 ; alcool débloquant, autres dixièmes, 870 fr. ; alcool non débloquant prestation, 750 à 760 fr.

Béziers. Pas de cote.

TARTRES

Marché de Béziers du 3 juillet 1936.

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate....	2,00 à 2 fr. 10 le deg. casser.
Lies sèches acide tartrique..........	
— — 20 à 22 o/o —	pas de stock
— — au-dessus 50 o/o........	2 fr. 20 le degré A. T.
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique..........................	2 fr. 80 — —

logé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 50 francs de moins aux 100 k. environ. Tendance assez ferme.

FRUITS

Cours du Commissariat des Halles de Paris. — Les 100 kilogs : Abricots du Midi, 500 ; Amandes vertes, 400 ; Bigarreaux du Midi, 500 ; Bigarreaux de Paris et Vernon, 600 ; Cassis des départements 200 ; Cerises du Midi, 400 ; Fraise de Bretagne, 380 ; Fraise de Paris, 350 ; Fraise de Metz et Lyon, 410 ; Framboise en paniers, 650 ; Groseille à grappe, 200 ; Prunes d'Algérie, 250 ; Raisin d'Algérie, 420.

CÉRÉALES

Toulouse. — Bladette, blés fins (80 kilos), 80 fr. ; avoine (50 kilos), 45 fr.

Paris. — *Blé.* — Bourse de commerce de Paris. — Clôture de 102.75 à 103.00. Dans les départements, affaires calmes. Beauce-Loiret 94-95. Vienne 97. Blé coopératif 109-111, départ.

Avoines. — Cours toujours très ferme à 80 et 100 fr. ou 97/78 départ.

ALGÉRIE. — Blé tendre colon Florence-Aurore : 105 à 107 ; blé tendre colon Chéliff, 103 à 105 ; blé tendre Tiaret ou similaire 102 à 104.

Blé dur colon extra, 105 à 111 ; blé dur colon 100 à 104 ; blé dur marchand 91 à 94.

Orge colon, nouvelle récolte 57 à 58 ; orge colon 1935, manque ; orge marchande Algérie, nouvelle récolte, 55 à 56 ; Maroc 54 à 55.

PAILLES ET FOURRAGES

Toulouse. — Sainfoin 1re coupe (50 kilos) 11 à 12 ; sainfoin 2e coupe (50 kilos) 9 à 10 ; Foin (50 kilos) 7 à 8 ; Paille (50 kilos) 8 à 9.

TOURTEAUX

Marseille. — Tourteaux de coprah courant 83 ; tourteaux de coprah supérieur 85 ; tourteaux de coprah demi-blancs 87 ; tourteaux de coprah ceylan manque ; tourteaux d'arachides rufisque demi-blanc 48 ; tourteaux d'arachides rufisque extra-blancs surazotés 64 ; tourteaux de palmiste 39. Ces prix s'entendent aux 100 kilos franco gare ou quai Marseille.

PRODUITS ANTICRYPTOGAMIQUES

Soufre. — Trituré 72 ; sublimé Boude 91 ; mouillable 112.

Sulfate de cuivre. — Menus 128 ; gros 131 ; neige 136 ; verdet neutre 31 o/o, 4 90 le kg. ; bouillie cuprique 50/55, 150 ; fleur de chaux, 11 à 13.50 suivant marques ; chaux à poudres 8 fr. ; carbonate de soude Solvay, 62.50.

Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE du dimanche 28 juin au samedi 4 juillet 1936

Angers

	Température 1936 maxima	Température 1936 minima	Température 1935 maxima	Température 1935 minima	Pluie 1936 mill.	Pluie 1935 mill.
Dimanche	21.0	18.2	29.4	15.4	1.4	»
Lundi	25.6	13.2	26.6	12.4	»	«
Mardi	21.2	12.6	18.2	13.6	»	13.5
Mercredi	26.6	13.8	22.5	14.2	»	1.1
Jeudi	17.8	17.6	23.2	19.0	1.0	6.0
Vendredi	21.0	14.8	26.4	18.2	0.3	2.4
Samedi	20.8	12.0	29.8	17.6	«	«
Total					10.6	27.0

Angoulême

	Température 1936 maxima	Température 1936 minima	Température 1935 maxima	Température 1935 minima	Pluie 1936 mill.	Pluie 1935 mill.
Dimanche	20.8	17.3	28.2	16.2	12.2	«
Lundi	26.6	13.2	29.1	17.6	»	»
Mardi	26.2	12.2	22.1	15.7	«	6.6
Mercredi	28.6	15.8	26.8	15.6	«	7.3
Jeudi	26.2	13.8	29.1	17.8	»	«
Vendredi	25.0	13.6	29.4	19.9	»	5.1
Samedi	24.3	10.8	35.1	20.4	«	»
Total					12.4	22.3

Clermont-Ferrand

	Température 1936 maxima	Température 1936 minima	Température 1935 maxima	Température 1935 minima	Pluie 1936 mill.	Pluie 1935 mill.
Dimanche	27.8	11.2	»	«	«	»
Lundi	26.8	12.0	28.2	15.4	12.3	13.4
Mardi	25.4	13.0	28.0	15.0	»	»
Mercredi	«	«	30.5	14.9	«	»
Jeudi	26.8	14.4	22.7	12.8	»	«
Vendredi	24.5	13.8	30.6	20.6	0.6	«
Samedi	«	»	33.6	18.0	«	«
Total					13.1	13.4

Bordeaux

	Température 1936 maxima	Température 1936 minima	Température 1935 maxima	Température 1935 minima	Pluie 1936 mill.	Pluie 1935 mill.
Dimanche	24.0	15.7	«	«	«	«
Lundi	25.2	14.5	31.0	16.7	«	16.8
Mardi	27.4	10.9	25.3	16.5	«	4.7
Mercredi	27.9	17.2	26.6	14.2	«	9.5
Jeudi	25.1	16.6	28.1	14.3	»	trac.
Vendredi	24.8	14.8	31.3	18.0	«	7.8
Samedi	23.4	11.9	34.6	18.1	«	«
Total					4.2	49.3

Toulouse

	Température 1936 maxima	Température 1936 minima	Température 1935 maxima	Température 1935 minima	Pluie 1936 mill.	Pluie 1935 mill.
Dimanche	25.2	16.6	29.0	16.9	«	»
Lundi	24.1	14.7	28.1	16.3	0.1	«
Mardi	29.0	14.7	28.0	18.2	«	trac.
Mercredi	29.8	15.4	28.5	18.0	»	«
Jeudi	23.4	15.0	29.0	18.8	»	»
Vendredi	25.5	15.3	35.5	17.8	2.2	trac.
Samedi	24.5	15.0	38.7	17.7	»	«
Total					4.1	2.2

Perpignan

	Température 1936 maxima	Température 1936 minima	Température 1935 maxima	Température 1935 minima	Pluie 1936 mill.	Pluie 1935 mill.
Dimanche	24.0	16.5	28.8	18.2	»	«
Lundi	32.4	18.4	27.2	17.8	»	trac.
Mardi	29.8	19.7	26.3	18.2	»	«
Mercredi	30.0	14.4	26.5	18.0	«	«
Jeudi	30.5	20.8	27.9	19.8	«	«
Vendredi	28.7	20.9	»	«	«	»
Samedi	«	«	34.9	19.5	«	«
Total					31.2	«

Mourmelon

	Température 1936 maxima	Température 1936 minima	Température 1935 maxima	Température 1935 minima	Pluie 1936 mill.	Pluie 1935 mill.
Dimanche	29.0	16.3	28.2	13.8	«	»
Lundi	26.8	14.5	28.6	15.8	3.0	»
Mardi	26.6	14.5	28.4	17.2	trac.	»
Mercredi	26.4	14.4	29.4	18.4	«	trac
Jeudi	26.7	13.8	28.4	17.2	»	»
Vendredi	19.8	13.5	28.6	15.8	»	5.
Samedi	24.0	13.4	28.2	13.8	3.2	«
Total					7.0	14.

Dijon

	Température 1936 maxima	Température 1936 minima	Température 1935 maxima	Température 1935 minima	Pluie 1936 mill.	Pluie 1935 mill.
Dimanche	29.0	14.0	28.0	15.0	»	»
Lundi	27.2	16.2	28.9	14.3	10.4	«
Mardi	28.2	16.1	28.8	14.6	«	»
Mercredi	28.3	13.8	30.3	14.4	»	»
Jeudi	27.0	14.4	32.1	17.8	«	»
Vendredi	24.0	14.5	28.8	20.0	«	trac
Samedi	21.6	15.0	30.6	17.7	»	»
Total					10.7	8.

Lyon

	Température 1936 maxima	Température 1936 minima	Température 1935 maxima	Température 1935 minima	Pluie 1936 mill.	Pluie 1935 mill.
Dimanche	29.1	14.3	28.3	16.3	»	«
Lundi	27.5	17.1	29.5	14.5	0.9	«
Mardi	27.4	16.9	30.9	17.4	»	»
Mercredi	28.1	15.0	32.1	18.4	«	trac
Jeudi	27.8	15.1	»	«	»	»
Vendredi	25.5	14.6	33.0	17.3	0.1	»
Samedi	25.0	13.3	»	«	»	«
Total					1.7	0.

Marseille

	Température 1936 maxima	Température 1936 minima	Température 1935 maxima	Température 1935 minima	Pluie 1936 mill.	Pluie 1935 mill.
Dimanche	«	«	26.6	18.2	«	»
Lundi	25.4	16.6	28.2	16.4	»	»
Mardi	27.0	17.6	27.8	15.3	«	»
Mercredi	31.1	14.9	»	«	«	»
Jeudi	31.6	16.2	31.9	16.9	»	«
Vendredi	29.5	16.1	34.0	18.0	«	«
Samedi	«	»	37.4	18.3	«	«
Total					3.3	»

Cuers

	Température 1936 maxima	Température 1936 minima	Température 1935 maxima	Température 1935 minima	Pluie 1936 mill.	Pluie 1935 mill.
Dimanche	»	»	28.0	19.5	«	»
Lundi	»	«	28.7	12.0	»	»
Mardi	»	»	28.5	12.0	«	»
Mercredi	«	«	31.6	12.8	»	«
Jeudi	«	»	35.2	14.0	«	»
Vendredi	»	»	36.0	18.5	»	»
Samedi	»	«	35.2	15.5	»	
Total					«	

Montpellier

	Température 1936 maxima	Température 1936 minima	Température 1935 maxima	Température 1935 minima	Pluie 1936 mill.	Pluie 1935 mill.
Dimanche	29.2	15.5	30.4	19.1	»	«
Lundi	30.0	17.9	28.4	20.5	«	(
Mardi	27.2	14.2	31.6	19.1	trac.	tra
Mercredi	26.2	17.8	30.4	18.9	2.0	«
Jeudi	22.8	16.2	29.4	16.8	«	»
Vendredi	23.7	15.2	30.6	15.9	»	»
Samedi	26.1	13.5	35.0	19.5	»	»
Total					6.0	(

Observations. — Été.